

# Печь на твердом топливе Josper HJX 45-L

## Основные характеристики

Производительность	90 кг/ч
Время розжига	35 мин.
Время автономной работы	9 ч
Температурный режим	от 300 до 350 °C
Ширина	935 мм
Глубина	720 мм
Высота	1868 мм
Вес (с упаковкой)	297 кг
Страна производства	Испания

## Описание

Печь на твердом топливе [Josper HJX 45-L](#) предназначена для приготовления широкого спектра блюд на древесном угле в частных домах и на предприятиях общественного питания. Модель оснащена аналоговым термометром и шкафом-подставкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали со слоем теплоизоляционного материала между внутренней камерой и внешней обшивкой, дверь покрыта термостойким керамическим напылением цвета орех.

## Комплектация:

- Заслонка дымохода
- 1 гриль-решетка
- Решетка для угля («колосник»)
- Нижняя заслонка с ручкой
- Щипцы
- Металлическая щетка для чистки
- Кочерга
- Ящик для золы

## Особенности:

- Количество посадочных мест: 100
- Контроль температуры осуществляется посредством системы 2 заслонок: 1 находится перед колосниками, 2 - над дымовыходящим отверстием печи
- Равномерное распределение тепла для идеального приготовления блюд
- Скорость приготовления блюд до 35% выше, чем на открытом гриле
- Экономия угля до 40%
- Безопасность при работе благодаря отсутствию открытого пламени

## Дополнительные характеристики:

- Производительность вытяжки: 3200 м³/час
- Расход угля: от 12 до 16 кг/сутки
- Размер решетки: 760x510 мм
- Максимальный поток дыма: 10,5 г/сек.
- Расстояние до другого кухонного оборудования: 102 мм
- Рекомендуемая высота установки от пола: 559 мм
- Вместимость гастроемкостей (1 решетка): 2x GN 1/1
- Мощность: 4,5 кВт
- Габариты в упаковке: 1010x750x905 + 1010x750x 836 мм

## Опции (заказываются отдельно):

- Фирменный уголь Josper из различных пород деревьев
- Гриль-решетка
- Корзина (решетка двойная) для приготовления продуктов небольших размеров
- Решетка для рыбы с запорным колечком, которое не позволит раскрыться при переворачивании и закладке / выгрузке
- Пламегаситель для гашения языков пламени при розжиге и нейтрализации большей части возникающих искр
- Колпак пламегасителя (рассеиватель) нужен для понижения температуры выходящего дыма путем его рассеивания и смешивания с окружающим воздухом, а также для повышения эффективности искрогасителя и равномерного плавного поступления дыма в вытяжной зонт (без завихрений)

- Посуда
- Подставка для блюд